

w formie wódki zbytńo wzrastała, a nawet w wielu przypadkach bardzo wskazanemby było jej ograniczenie. Nie więc dziwnego, że ze względu na duże gospodarcze znaczenie, jakie przemysł gorzelniany, zwłaszcza gorzelnie rolnicze przedstawiają, zwróciły w ostatnich czasach wszystkie kulturalne państwa szczególniejszą uwagę w tym kierunku, by dla alkoholu znaleźć jak największe rynki zbytu, jeżeli rolnictwo ma się korzystnie rozwijać.

Niemcom i Francyi przypada zasługa, że oni pierwsi podjęli w tym kierunku inicjatywę i przyznać należy, że z nadzwyczajnym sprytem udało im się kwestyę technicznego zastosowania spirytusu zająć wszystkie miarodajne czynniki i zachęcić ogół do większego zainteresowania się tą sprawą. Pracując wytrwale i wykazując na licznych, specyallynie w tym celu urządzanych wystawach wyniki swej dodatniej pracy, zwracają ciągle uwagę publiczności na wielkie korzyści, połączone z użyciem spirytusu do wytwarzania siły, światła i ciepła, a wielkie nagrody, przeznaczone dla wynalazców i konstruktorów, przyczyniły się w wysokim stopniu do udoskonalenia rozmaitego rodzaju aparatów do technicznego zużytkowania spirytusu.

Zwłaszcza bardzo intensywnie pracuje nad tą ważną kwestyą założona przed kilku laty w Berlinie „Centrala dla zużytkowania spirytusu“ i okazała już dotąd świetne wyniki. Rezultaty, osiągnięte w Niemczech i Francyi zachęciły i inne kulturalne państwa jak Anglię, Węgry, Rosyę, Włochy, Belgię, Rumunię, nawet Hiszpanię, Stany Zjednoczone, Peruwię, Brazylię itd. do żywego zainteresowania się tą tak społecznie ważną kwestyą. — I w Austrii sprawa ta jest już od kilku lat ciągle na porządku dziennym, a wszechświatowa wystawa, dla technicznego zużycia spirytusu, urządzona w Wiedniu r. 1904, przyczyniła się w niemałym stopniu do gruntownego ocenienia spirytusu na polu technicznym i posunęła prace w tym kierunku o poważny krok naprzód.

Wyżej podane tabele okazują, jak

w ostatnich kilku latach przedstawia się w poszczególnych państwach produkcya spirytusu i jak z roku na rok zużycie jego do celów technicznych stale wzrasta.

(C. d. n.)

## Nowy sposób fermentacji dla nienormalnych stosunków w gorzelnii.

Podał

**Radca ces. Ant. Nydrle.**

Dyrektor szkoły gorzelniczej w Pradze (na Vinohradach).

(Dokończenie).

Ta hołowica posiada po należytem przemieszaniu temperaturę początkową 7° R, a wskutek dodatku kwasu siarkowego kwasowość około 1·0° — dodatek rozcieńczonego kwasu siarkowego zwiększa pierwotną, z materyałów surowych pochodzącą kwasowość o 0·6°, n. p. z 0·3° na 0·9° — aby się nie rozmnażały drożdżaki słabe i dzikie, pleśniaki i bakterye; ona zaczyna wolno i czysto fermentować, odrabia do połowy pierwotnej koncentracji mniej więcej w 20 godzinach i ogrzewa się przytem o 8—9° R. Jeżeli mamy temi drożdżami zarodowemi zadać pierwszy zacier, schłodzony n. p. o godz 10 przed południem, to musimy hołowicę zadać drożdżami piwnymi dzień przed tem o godzinie 2 po południu; drugie drożdże, które mają być gotowe o 1 popołudniu, muszą być odstawione dnia poprzedniego około godziny 5 wieczorem.

Niższa temperaturę nastawienia i niższa temperatura zewnętrzna, większa dawka kwasu siarkowego (przy zgniłych ziemiach do 250 cm<sup>3</sup> na 2 hl) i mniejsza ilość drożdży piwnych przedłużają fermentacyę drożdży do 24 godzin, tak że w tym przypadku musimy jednego dnia nastawić drożdże o tej samej godzinie, o której dnia następnego mają być dojrzałe t. j. przydatne do nastawienia zacieru głównego.

Tam, gdzie nie można schłodzić hołowicy do 7° R, lub też gdzie niepotrzebnie dodaje się więcej drożdży, tam się przy-